



HUB | FOODTECH
& NUTRITION

JORNADA PROTEÏNA ALTERNATIVA
Tendències, tecnologies i
aplicabilitat empresarial

29 de maig de 2024

IBERinsect
Sustainable and natural protein

**Biotecnologia aplicada a la
Insecticultura**

1. Qui Som. Reptes Agroalimentaris.

IBERINSECT es una **startup biotecnològica**, ubicada a Reus amb una visió integrada, especialitzada amb la producció del **Tenebri Molitor** i tots els seu derivats, on transforma materies primes vegetals de proximitat amb **ingredients nutricionals d'alt valor afegit** per l'alimentació Animal.



+1,5°C
(era industrial)

Canvi
climàtic




9,700 millions
(persones en 2050)

Crecixement
poblacional



**Dependencia
Proteica del exterior**

 70% més de necessitats proteiques.
amb només un 5% terres cultivables.

Recursos y
eficiencia

Sostenibilitat i resiliencia com palanca de canvi

2. Per què insectes?



1 kg de proteïna
(en base seca)

Rendiment
Conversió



- 99,5 %

Aigua

- 99 %

GEI

- 95 %

Aliment

- 94 %

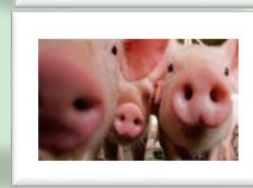
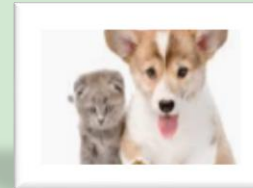
Superfície



Economia
circular



Mercats



3. Productes Iberinsect:

IBERinsect



Live larva
frozen
Dehydrated



Flour
protein as a
functional additive.



Frozen puree



Chitin



Lipids



Fertilizer